

FISKEHANDLEREN

Nr. 3 · oktober 2016



Fiskens dag

side 4

**Bæredygtigt
fiskeopdræt**

side 12

**Fisk og skaldyr
fra Atlanterhavet**

side 18



DANMARKS
FISKEHANDLERE

BESTYRELSE

Martin Maric, formand
Hav
City2, 2630 Taastrup
Tlf. 70 20 32 02
martin@fiskehandlerne.dk
Mobil 29 24 48 14

Rasmus Petersen
Windsor Fisk
Peter Bangs Vej 87
2000 Frederiksberg
Tlf. 38 87 60 65

Carl Ahrenkiel
Havnens Fiskehus
Nordkajen 1, 7100 Vejle

Simon Longhurst
Fisk & Færdigt
H.C. Ørstedvej 37B
1879 Fredriksberg C
Tlf. 35 35 17 29

Klaus Anker Jensen
Fisk er godt
Nørregade 30 A
9800 Hjørring
Tlf. 98 92 62 95

Dan Adamsen
Adamsen's Fisk
Havnen 2, 3250 Gilleleje
Tlf. 48 30 09 27

Lars Hagemann
Suppleant
Flyvefisken
Stockflethsvej 12
8400 Ebeltøft
Tlf. 86 34 06 80

MEDLEMSBLAD FOR DANMARKS FISKEHANDLERE

Danmarks Fiskehandlere
Poppelvej 83
5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
Tlf. 35 37 20 23

Sekretariatet for Danmarks
Fiskehandlere har åbent:
Mandag – torsdag kl. 9-16.
Fredag 10-13.

www.fiskehandlerne.dk

Bladet udkommer
3 gange om året

REDAKTION

Martin Maric
Torsten Buhl
Per Aaskov Karlsen
Birthe Lyngsø
Eivind S. Johansen
post@fiskehandlerne.dk

GRAFISK

TILRETTELÆGGELSE
Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

MEDIA/ANNONCER

Birthe Lyngsø
Bi-Press@mail.dk
Tlf. 51 50 67 17

FORSIDEFOTO

Østers er en af de
skaldyrsdelikatesser, som
irerne gerne vil
øge eksporten af

Formanden har ordet



2016 lakker mod enden, og snart er det tid til at gøre status over året der gik, få lavet sine regnskaber, gøre forretningens økonomi op og forhåbentlig glæde sig over de resultater, man har opnået, og de oplevelser man har haft.

Det er altid en spændende tid på året

Tidspunktet hvor man virkelig kan se, om alt det hårde arbejde, man har udført i løbet af året, har givet afkast. Det er også tidspunktet, hvor man sætter sig ned og tænker over, hvad fremtiden skal bringe. I Danmarks Fiskehandlere ser vi i øjeblikket fremad. Fremad mod et 2017, hvor vi kan fejre vores 100 års fødselsdag. Vi er i bestyrelsen gået i gang med at planlægge, hvordan fødselsdagen skal fejres, og flere gode ideer er kommet på bordet, men vi har brug for din hjælp. For det skal jo handle om dig og alle dine kolleger. Det skal være en fejring af fiskehandlerne, af foreningen og af den dejlige, friske, danske fisk.

En fødselsdag er også en slags afslutning

En afslutning på den tid der er gået, en tid til at gøre status over, hvilke resultater vi har

opnået, og de oplevelser, vi har haft igennem alle årene. Så jeg vil bede dig om at kontakte sekretariatet, hvis du har en god ide til, hvordan vi kan fejre vores fødselsdag. Hvis du har en sjov, spændende fortælling fra din tid som medlem af foreningen, du gerne vil dele med alle os andre, så kom med det. Har du kælderens fyldt med gamle billeder, prisskilte, opskriftshæfter fra 70'erne, festsange eller medlemsblade fra din fars tid, så kom med det.

Vi glæder os rigtigt meget til at høre fra dig, for det er jo i virkeligheden det, det hele handler om, at vi i fællesskab er stærkere og kan opnå resultater, som vi ikke ville kunne opnå enkeltvis. Forhåbentlig kan vi gøre det til et fantastisk jubilæum i et stærkt fællesskab. Et fællesskab hvor vi kan gøre det lettere og enklere at være fiskehandler i Danmark, og på den måde sørge for, at danskerne kan få noget mere fisk på deres spiseborde. For det er jo i sidste ende, derfor vi gør, det vi gør: Handler med fisk.

Martin Maric

*Formand, Danmarks Fiskehandlere
Kontakt sekretariatet på tlf. 35 37 20 23*

Indhold

- 3** Regionismøder 2016
- 4** Fiskens dag 2016
- 6** Udlærte fisk & vildt elever fra Syddansk Erhvervsskole i Vejle
- 6** Nyt om næringsdeklarationer
- 8** Fiskehuset i Bogense
- 10** Vækstplan for akvakultur skaber arbejdspladser og øget produktion
- 11** „Musholm Vest“ er Danmarks første ASC-certificerede havbrug
- 12** ASC: Bæredygtigt fiskeopdræt
- 13** Sporbarhed på fisk
- 16** Bæredygtig dansk nordsøtorsk er en realitet
- 18** Fisk og skaldyr fra Atlanterhavet
- 20** Obligatoriske krav til mærkning af fødevarer
- 22** Udfasning af kølemidler
- 23** Danskerne er vilde med økologi, fisk og skaldyr
- 24** Madværkstedet – ny fødevaremesse i København
- 24** WestMarket bliver et nyt fødevaremarked på Vesterbro
- 22** Vidste du at ...
- 26** Fiskebranchen vil have vi spiser danskfanget fisk
- 27** Nye medlemmer



Regionsmøder 2016

AF KATHRINE LEHNSKOV CHRISTENSEN

I uge 21 og 22 afholdte Danmarks Fiskehandlere (DFH) regionsmøder for fiskehandlerne. Det blev til fire møder i henholdsvis Gilleleje, Vejle, Thisted og Esbjerg. På møderne var der, ud over repræsentanter fra sekretariatet, også repræsentanter fra nogle af de leverandører, der samarbejder med DFH. Der var tale om leverandører fra Antalis (emballage) og BC Catering, og det gav medlemmerne god mulighed for at spørge ind til emnerne og komme med spørgsmål.

På møderne kunne bl.a. fremvises udformningen af den nye emballage med fiskehandler-logo, der i fremtiden vil ligge på lager hos Antalis. Flere virksomheder fik også øjnene op for den gode aftale med BC, der sikrer fiskehandlere bedre rabatter.

Fiskehandlerne har fornyligt modtaget en APV-mappe med posten, og på regionsmøderne blev disse flittigt gennemgået med hensyn til, hvordan en virksomhed bør gribe en sådan opgave an. Sekretariatet havde sørget for at stille med viden og kompetencer til at hjælpe i gang med APV.

Sekretariatet havde også den store fornøjelse at kunne præsentere kampagnematerialet „Ugens Fisk“, og de fleste medlemmer valgte da også at gå hjem med de 24 laminerede plakater og 6000 opskrifter på i alt 12 forskellige fisk.

Vil du også gerne have kampagnematerialet eller vide mere om mulighederne for profilemballage eller aftaler med BC Catering, så kan du kontakte Kathrine Lehnkov Christensen på tlf 50895510.

Selv om møderne for en stor del er blevet beskrevet som en succes, så kniber det stadig med fremmødet. DFH vil derfor i fremtiden overveje nye muligheder for afholdelse af regionsmøder, f.eks. i samlede arrangementer under FødevarerDanmark. På den måde ville regionsmøderne i fremtiden kunne byde fiskehandlerne på en langt større oplevelse med hensyn til udbuddet af leverandører, kompetencer fra sekretariatet mm.

Uddannelse for fiskehandlerne

Danmarks Fiskehandlere samarbejder med Fiskeriskolen i Thy-borøn på at få godkendt uddannelsen som fiskehandler. De elever, der i dag bliver uddannet på skolen, har hver et individuelt

forløb, hvor der ikke bliver udstedt svendebrev. Danmarks fiskehandlere vil gerne støtte op omkring, at elever i fremtiden kan få en verificeret uddannelse med svendebrev, som de også kan bruge, hvis de ønsker at læse videre som f.eks. fiskeriteknolog.

For at Danmarks Fiskehandlere imidlertid kan stå inde for uddannelsens oprettelse var det vigtigt, at foreningen fik en tilkendegivelse fra sine medlemmer om, hvorvidt de kunne være interesseret i at have elever. Derfor sendte foreningen i uge 25 en mail om det ud til medlemmerne.

Sekretariatet har oplevet en god tilbagemelding med mange positive tilkendegivelser, og det er bestyrelsen meget glad for. „Det er afgørende for vores fremtid i branchen, at vi kan tilbyde unge mennesker en anerkendt uddannelse“, udtaler formand Martin Maric.

Oven på de mange positive tilkendegivelser har det været muligt at slå fiskehandleruddannelsens eksistensberettigelse fast over for fiskeriskolen, der nu kan forsætte arbejdet med at få uddannelsen verificeret.



Bliv fiskehandler

Lær alt om:

- Fisk og skaldyr
- Forarbejdning, tilberedning og præsentation af fisk
- Kvalitetsvurdering og hygiejne
- Kundepleje og kunderådgivning
- Køb, salg og markedsføring

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik.

Kontakt Fiskeriskolen på telefon 96 91 92 30.
www.fiskeriskolen.dk



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

Ny butik til fiskehandleruddannelsen tager form



Takket være sponsorer er de grundlæggende fysiske rammer for en fiskebutik til undervisningsbrug nu på plads på Fiskeriskolen i Thyborøn. Men der er fortsat behov for økonomisk forstærkning, hvis skolens ambitioner om, at eleverne skal være med i den endelige indretning af butikken, skal kunne realiseres, fastslår faglærer Esben Windfeld Lund

Det er 10. september og Fiskens Dag på Københavns Rådhusplads. I bageste hjørne af det store telt, som Thorsminde



Fiskeriskolen og dens uddannelses tilbud var pænt repræsenteret på Fiskens Dag, da den fandt sted i København den 10. september

Fisk har slået op i dagens anledning, møder vi Esben Winfeld Lund fra Fiskeriskolen. Foran ham står en tæt kreds af tilskuere, som med beundring ser til, mens han med lethed flår stakkevis af friskfangede rødspætter.

Alle her på pladsen slår et slag for de danske friske fisk, som vi jo godt vil have, at der bliver spist mange flere af. Men vi ser også arrangementet som en oplagt mulighed for at fortælle om Fiskeriskolen og om vores uddannelser.

Esben fortæller, at Fiskeriskolen takket være sponsorstøtte har kunnet få en fiskebutik og et tilhørende kølerum

opført til undervisningsbrug. Det betyder, at eleverne til januar, når de begynder deres undervisningsforløb, vil have en „råbutik“ med køledisk, fliser og det helt basale.

- Vores ambition er så, at eleverne skal være aktivt med i indretningen af den endelige butik. Vi taler her om valg af belysning, skilte, vægdekorationer, materialer til salgsfremstød mm. For jeg mener, det er afgørende, at eleverne bliver inddraget og dermed motiveret til at udvikle deres faglighed fra denne fælles platform, siger Esben Winfeld Lund.

- Der er imidlertid den hage ved det, at finansieringen af denne sidste del af projektet ikke hænger sammen økonomisk. Derfor håber jeg meget på at få branchen og hele fiskeerhvervet i tale med henblik på ekstra sponsorstøtte, siger han og tilføjer, at samtlige sponsorer bag projektet vil blive krediteret og være fast præsenteret med navn og logo på en søjle i midten af den nye fiskebutik til eleverne.



Esben Windfeld Lund er her travlt optaget af at vise publikum, hvordan man fileterer en rødspætte

Lige ved siden af er der lejlighed for de yngste til at røre ved levende fisk. Her et par modige unger sammen med Sebastian Klein

FISKENS DAG 2016

AF KATHRINE LEHNSKOV CHRISTENSEN, FØDEVAREKONSULENT, FØDEVAREAFDELINGEN



Traditionen tro blev Rådhuspladsen i København forvandlet til én stor festplads, da Fiskens Dag, for 16. gang, blev fejret lørdag d. 10. september.

Fiskens Dag bliver gennemført af Fiskebranchen med støtte fra den Europæiske Fiskerifond og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri. Danmarks Fiskehandlere er ikke medarrangører, men foreningen var alligevel godt repræsenteret på dagen i form af både sekretariatet og af medlemmer, der i dagens anledning havde valgt at lægge deres fiskebutik på Rådhuspladsen, hvor de bl.a. uddelte masser af smagsprøver.

Forud for Fiskens Dag havde der været flere forskellige arrangementer rundt om i landet, og dagen før, var fiskehandlen „Hav“ i Torvehallerne i København vært ved en reception for fiskebranchen.

Fiskens Dag er et tiltag, der skal promovere dansk fisk, da dansk fisk både er bæredygtig og klimavenlig fisk. De senere år er der kommet en større bevidsthed hos forbrugeren om at vælge netop den klimavenlige fisk, men mange mangler inspiration og viden om tilberedning af fisk. Det er derfor Fiskens Dags håb at kunne vække nysgerrigheden og lysten til at spise mere dansk fisk.

Hele Rådhuspladsen var fyldt op af boder med salg af fisk, sjove oplevelser for børn, og et væld af smagsprøver. Dagen igennem var der livemusik, hvor musikgruppen Tørfisk sørgede for musikken og var med til at skabe en fantastisk stemning på pladsen, og det var muligt at deltage i en vaskeægte fiskeauktion! Børnene havde mulighed for at se og mærke på danske fisk. Der var havkat, torsk, kulmule, rødspætter, jomfruhum-

mere, skrubber og meget mere. Sebastian Klein underholdte to gange i løbet af dagen. Han fortalte om fiskens levevis og om, hvorfor den ser så mærkelig ud. Men også hvorfor den smager så godt og er så sund. Danmarks Fiskehandlere glæder sig til også i fremtiden at bakke op om Fiskens Dag.

Hav på Fiskens Dag 2016



Hos Fiskehandlen „Hav“, kunne man få en snak med forretningens fiskehandlere og om, hvilke fisk der er i sæson netop nu, og hvordan de skal tilberedes. Kok og madskribent Nikolaj Juel fra bloggen „Walk on the Wild Side“ grillede fisk over åben ild efter egne opskrifter udviklet særligt til Hav og Fiskens Dag 2016.

Udover Sebastian Klein, der underholdte børn og barnlige sjæle, kom Timm Vladimir med sin „Taste Truck“ og demonstrerede, hvordan man kan dampe fisk på forskellige måder. Som en prik over i'et var der mulighed for at deltage i en ægte fiskeauktion.

FISKEHANDLEN HAV DELTOG MED TRE STANDE

- En stand, hvor fiskehandlere og fiskehandlerelever solgte masser af frisk fisk til billige penge.
- Hav2Go, Havs takeaway-afdeling, der også ligger i Torvehallerne og fra næste år også i Tivolis nye madmarked, præsenterede sit koncept „sømad“. Der var salg af alt fra ceviche, tatar og andre retter med sømad lavet på laks, tun, torsk, muslinger og rejer med sæsonens råvarer.
- En stand med grille fra Morsø, hvor kok og madskribent for Børsens Pleasure, Nikolaj Juel, tilberedte fisk over åben ild. Nikolaj Juel er samler, jæger og fisker og har madbloggen Walk on the Wild Side.

Udlærte fisk & vildt elever fra Syddansk Erhvervsskole i Vejle

Følgende har bestået svendeprøven til Fisk & Vildt fra Syddansk Erhvervsskole i Vejle, skriver Center for Fødevareruddannelser til fagbladet Fiskehandleren.



Fra Venstre: Gian Lasse Pedersen, Brønshøj – bestået med bronze fra Annes Fisk i Nykøbing F. Skuemester Pernille Juul Rasmussen fra Juelsminde Fisk. Anne Cathrine Rose Mogensen, Juelsminde, bestået med bronze fra Juelsminde Fisk ApS. Skue og fiskemester Poul Arntzen. Faglærer Conny Thomsen. Catja Jackie Wulff, Kirke Hyllinge bestået med Ros fra Meny Himmelev i Juelsminde Fisk Bjarne Rasmussen

Nyt om næringsdeklARATIONER

Den 13. december 2016 bliver det obligatorisk med næringsdeklARATIONER på færdigpakkede fødevarer. Fødevarer til direkte salg, altså varer der sælges fra butikken til den endelige forbruger er undtaget for kravet om næringsdeklARATIONER. Det samme gælder som udgangspunkt de varer, der sælges under 1/3-reglen. Her skal man dog være opmærksomme på, at man kan blive mødt med kundekrav om næringsdeklARATIONER.

Hvad er en næringsdeklARATION?

En næringsdeklARATION skal give forbrugeren oplysninger om den ernæringsmæssige sammensætning i en fødevare. Forbrugeren skal altså kunne få oplyst, hvor meget energi, fordelt på fedt, kulhydrat og protein, der er i en bestemt fødevare. Fødevarer der kun består af en ingrediens, f.eks. et kødstykke skal ikke deklarerer. Hvis der er anvendt saltning, krydderier, eller hvis det er sammensat fødevarer, f.eks. pølser skal disse næringsdeklarerer.

Hvad skal deklarerer?

NæringsdeklARATIONEN skal opgives pr. 100 g eller 100 ml og skal indeholde ne-

denstående obligatoriske oplysninger om:

- Energi (oplyst både i KJ og Kcal)
- Fedt (herunder oplysning om mættet fedt)
- Kulhydrater (herunder oplysning om sukkerarter)
- Protein
- Salt

Hvordan skal der deklarerer?

NæringsdeklARATIONEN bør som udgangspunkt angives i én kolonne med tallene under hinanden. Det vil dog kunne accepteres, at næringsdeklARATIONEN angives i to kolonner, hvor tallene i hver kolonne er angivet under hinanden. Hvis der ikke er plads på pakken til en næringsdeklARATION i tabelformat, må oplysningerne gives i en linje. Oplysningerne skal stadig være anført på et iøjnefaldende sted, være let læselige, let synlige, m.v. Vejledningen beskriver at „Alle næringsdeklARATION-oplysninger skal være klart synlige for forbrugeren på yderemballagen (den pakke, der udbydes til den endelige forbruger) eller på en vedhæftet etiket“. Der er altså ikke noget krav om at næringsdeklARATIONEN skal sidde i det primære synsfelt.

Herunder ses hvordan næringsdeklARATIONEN som udgangspunkt skal udformes:

Energi	kJ/kcal
Fedt	g
Heraf mættede fedtsyrer	g
Kulhydrat	g
Heraf sukkerarter	g
Protein	g
Salt	g

Hvordan får du lavet en næringsdeklARATION?

Der er forskellige metoder til at næringsdeklarerer. Fødevarerstyrelsen angiver at næringsdeklARATIONEN enten kan opnås ved analyse eller ved beregningsmodeller. Det betyder, at man kan vælge enten at sende produktet ind til et laboratorium, hvor laboratoriet analyserer sig frem til næringsmæssigheden. Alternativt kan man bruge kostprogrammer med indlagte overordnede værdier for forskellige fødevarer. Det kan f.eks. være ekost, der ligger i eSmiley. Du kan få adgang til dette program ved at ringe til DSM (tlf. 66 12 87 30), der åbner det i din eSmiley.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere



**Temperatursikker transport
med en klimaløsning fra
Webasto**



Webasto transportkøleanlæg Køler, fryser og varmer lastrum på op til 38m³



Frigo top serien af køleanlæg imødekommer alle behov og krav for en klimaløsning til transport af temperaturfølsomt gods. Der findes løsninger til både små og større varebiler samt til mindre lastbiler. Løsningerne kan tilpasses individuelt alt efter behov.

Kontakt os for yderligere information eller et uforpligtende tilbud.

Transportkøleanlæggene sikrer, at følsomt gods som f.eks. fisk, kødvarer og grøntsager kan transporteres ved rette temperatur og fugtighed og komme sikkert frem til destinationen i god behold.



Frigo Top

- Kølekapacitet op til 5.638 watt
- Standby-enhed med 230/400 V kan tilvælges
- Køleanlæggene kan front- eller tagmonteres eller integreres i køretøjet
- En type kølemiddel til både positiv og negativ temperatur
- Laveste vægt på markedet
- Aerodynamisk design
- Ekstrem støjsvag



Torben Agerholm kørte en omvej efter pizza, da han var på camping med familien i Bogense. Den omvej medførte, at han og hustruen Merete blev ejere af en fiskeforretning og restaurant. Det har de nu været i 11 år

Torben Agerholm har bevaret den gamle varmetue, som den så ud, da den var udsækningssted for de lokale fiskere og folk på havnen i Bogense

Torben Agerholm i et hjørne af restauranten, der har plads til 175 gæster

Fiskehuset Bogense er centralt placeret i byens gamle fiskerihavn



Reklamemand blev fiskehandler

AF EIVIND SØNDERBORG JOHANSEN

Det var lidt af en tilfældighed, at Torben og Merete Agerholm i 2005 blev ejere af Fiskehuset i Bogense. Familien var på campingtur i byen, og Torben skulle hente pizzaer. Men han kørte en omvej, for han var nysgerrig efter at kigge på en fiskeforretning, som han havde set annonceret til salg.

Stedet trængte mildest talt til en kærlig hånd, men ikke desto mindre købte parret forretningen, der på det tidspunkt hed Bogense Fiskesalg. Det lå ellers ikke umiddelbart i kortene, at de skulle drive fiskeforretning. Torben var - og er - indehaver af et reklame- og marketingbureau i Kolding, mens Merete havde job i Midelfart Kommune.

Et familieforetagende

I første omgang var det tanken at renovere bygningerne og forpagte dem ud. Det blev i stedet et familieprojekt for parret og deres to døtre, Malene og Rikke at drive Fiskehuset Bogense. Merete sagde sit job ved kommunen op i 2006 for at hellige sig forretningen, hvor også Torben lægger en stor del af sin tid samtidig med, at han driver sit bureau ved siden af.

- Vi var godt klar over, at vi stod over for lidt af en udfordring, da vi overtog stedet og skulle renovere det. Men det lykkedes med gode venners og et godt netværks hjælp, fortæller Torben Agerholm.

Torben i „mesterlære“

Torben er blevet grundigt oplært som fiskehandler af en gammel fisker, der var ansat i Fiskehuset, da familien Agerholm overtog det.

- Jeg kom i „mesterlære“ hos fiskeren, der lærte mig at røge fisk, flå dem og hvad der ellers hører til faget, husker Torben.

Fiskehuset Bogense består i dag af en detailbutik og en restaurant med plads til 175 gæster. De fleste af pladserne er placeret indendørs i et par renoverede og sammenbyggede havestuer. Centralt

på menukortet er en fiskebuffet, der hver lørdag i sommerhalvåret ledsages af levende musik.

Fisk og folkelighed

- Vi vil gerne have, at stedet er festligt og folkeligt. Både Merete og jeg har det godt med at være værter og nyder at dyrke det gode værtskab, forklarer Torben.

Fiskehuset er ikke den eneste mulighed for at købe fisk i Bogense, selv om byen kun har 3751 indbyggere. Der er yderligere en fiskehandler i byen og et supermarked med friske fisk i en afdeling med betjening. Derudover rummer Bogense Havn endnu en fiskerestaurant få meter fra Torben og Meretes restaurant og butik.

Alligevel har Fiskehuset en stor kundekreds. Kunderne kommer ikke bare fra

Bogense og omegn, men også fra Odense og byerne i Trekantområdet. Det er der ifølge Torben flere grunde til.

Kvalitet, pris og service

- Vi har et ufravigeligt princip om, at råvarernes kvalitet skal være 100 procent i orden. Vi sørger derfor for altid kun at have frisk fisk, og vi har aldrig solgt noget, vi ikke selv kunne tænke os at spise, siger Torben og tilføjer:

- Vi mener også, at fisk skal være til at betale. Og endelig er det afgørende, at kunderne oplever et smilende og venligt personale, der tør se dem i øjnene.

En spændende familierejse

Efter 11 år med Fiskehuset Bogense og et utal af timers knoklearbejde er Torben stadig glad for, at familien kastede sig over driften af butikken og restauranten.

- Det har været en spændende rejse, men den har ikke været uden udfordringer og heller ikke med den store økonomiske gevinst. Rejsen har frem for alt været et berigende projekt for familien med mange nye venner som sidegevinst, lyder det fra Torben Agerholm, der i dag er 55 år og ikke har tanker om at stoppe med at drive forretning, før han fylder 70 eller benene siger stop.

BOGENSE FISKEHUS - DEN KORTE UDGAVE

Der har altid været en særlig kultur omkring Fiskehuset på havnen i Bogense. Oprindeligt var bygningerne ejet af Bogense Fiskeforening med en fiskeauktion indviet i 1953 som omdrejningspunkt. Ved siden af auktionshallerne var der en lille varmestue, eller rettere et udskænkingssted, hvor fiskere og folk fra havnen kunne få sig en øl eller dram efter dagens dont. Torben Agerholm har bevaret varmestuen uden af ændre på den oprindelige indretning.

I en årrække lå Bogense Fiskesalg på adressen. Navnet blev ændret til Fiskehuset Bogense, da Torben og Merete Agerholm overtog forretningen i 2005. Stedet blev udvidet med en indendørs restaurant med 175 pladser. Fiskehuset har omkring 30 medarbejdere med det løse. Tre fjerdedele af omsætningen stammer fra restauranten og mad ud af huset, mens detailsalget i butikken tegner sig for den sidste fjerdedel.



Fiskehuset lægger vægt på, at kunderne oplever et smilende og venligt personale, der tør se dem i øjnene. Jette Nielsen er en af dem, der står bag disken og sørger for, at det er tilfældet

Vækstplan for akvakultur

skaber arbejdspladser og øget produktion



Venstre-regeringen har sammen med Dansk Folkeparti, Liberal Alliance og Det Konservative Folkeparti præsenteret en ny vækstplan for akvakultur. Vækstplanen rummer mærkbare forbedringer af branchens rammevilkår, og derfor hilser fiskeopdrætternes brancheorganisation, Dansk Akvakultur, initiativet velkommen. Opdrætterne er især glade for de elementer, der vedrører landbaseret akvakultur, men de ser en stor risiko for, at planen udhuler potentialet i havbrug ved at afgrænse væksten til Kattegat. Derfor insisterer de på, at der også skal

kunne etableres nye havbrug i Bælthavet og Østersøen. Vækstplanen for akvakultur er en del af Fødevarer- og landbrugspakken. Den skal fremme udvikling og vækst i landbaseret akvakultur samt bidrage til, at Danmark udnytter det store potentiale i havbrugssektoren. Vækstplanen rummer 12 konkrete initiativer, og den får en varm modtagelse af opdrætternes brancheforening:

- Vi fremlagde sidste år 14 initiativer til vækstplanen for akvakultur. Vi har i forhandlingsforløbet oplevet stor lydhørhed over for vores ønsker, og regeringen samt aftalepartnerne fortjener ros for et konstruktivt og imødekommende samarbejde. Vi kan nu konkludere, at den nye vækstplan giver mulighed for at sætte en realistisk og ambitiøs ramme for vækst i dansk akvakultur forudsat, at der kan etableres nye havbrug andre steder end Kattegat, siger Ivan Bundgaard Sørensen, formand for Dansk Akvakultur.

Bedre rammevilkår for dambrug

I vækstpakken afsættes der en supplerende kvote på 380 tons kvælstof, som er målrettet moderne anlæg, der reguleres på udledninger. Dambrugerne får en ny dambrugsbekendtgørelse og Miljø- og Fødevarerministeriet vil udarbejde en vejledning til kommunerne, som skal forbedre mulighe-

derne for at overføre en kvælstofkvote fra et dambrug til et andet.

- De tre elementer er afgørende for, at vi kan investere i ny teknologi. Vi kender endnu ikke vilkårene i den nye bekendtgørelse. Derfor må vi nødvendigvis tage et vist forbehold, men vi tror på, at den landbaserede akvakultur vil kunne øge produktionen med op mod 16.000 tons fisk. Det vil skabe op mod 800 arbejdspladser, siger Ivan Bundgaard Sørensen og fortsætter:

- Men desværre fastholder aftalen om ny planlov, at akvakultur fortsat ikke skal behandles som anden husdyrproduktion i forbindelse med etablering af nye anlæg. Dette vil hæmme produktionsvæksten i nye, effektive og miljøvenlige anlæg i landzonen.

Udpegnings af egnede lokaliteter til havbrug og mulighed for kompensationsopdræt

Ifølge vækstplanen skal der udpeges egnede lokaliteter til etablering af nye havbrug. Miljø- og fødevarerministeren vil endvidere fremsætte et lovforslag, så havbrugene får mulighed for at koble havbrug med kompenserende foranstaltninger som fx muslingeopdræt til fjernelse af kvælstof og fosfor, og habitatvejledningen vil blive revideret for både dambrug og havbrug. Opdrætternes formand er glade for de tre elementer, men han gør opmærksom på, at der skal udpeges lokaliteter uden for Kattegat:

- Vi ser et vækstpotentiale i havbrug på ca. 24.000 tons fisk og 800 nye arbejdspladser. De tre elementer peger i den rigtige retning, men det er helt afgørende, at der nu udpeges egnede lokaliteter til nye havbrug uden for Kattegat.

Kilde: Dansk Akvakultur



„Musholm Vest“ er Danmarks første ASC-certificerede havbrug

Musholm A/S har som det første havbrug i Danmark netop opnået den globale ASC-certificering på havbruget vest for Musholm ø i Storebælt. ASC (Aquaculture Stewardship Council) er en uafhængig, global certificering for ansvarlig akvakultur. WWF (World Wide Fund for Nature) er en af samarbejdspartnerne bag udviklingen af de globale ASC-standarder, som sætter høje krav til miljø, beskyttelse af vilde fiske- og dyrebestande, ansvarlig anvendelse af ressourcer, dyresundhed og social ansvarlighed.

- I Danmark har vi tradition for høje standarder for miljø og ansvarlighed for dambrug og havbrug, og nu har vi ASC-certificeringen til at dokumentere det, siger Ivan Bundgaard, Formand for Dansk Akvakultur.

- Kunderne efterspørger dokumentation for, at ørreder fra vore havbrug er opdrættet ansvarligt og under hensyn til natur og miljø. I Musholm er vi meget optaget af at være en ansvarligt drevet akvakulturvirksomhed. ASC-certificeringen hjælper os med at beskrive de mange processer ned til mindste detalje og skabe forbedringer af de enkelte arbejdsgange efter ASC's retningslinjer, siger direktør Niels Dalsgaard.

De vigtigste kommercielle opdrætsarter, som fx ørred og laks har deres egen standard under ASC. En ASC-certificering er således forbrugerens garanti for, at fisken gennem hele sin livscyklus har været opdrættet med respekt for miljøet og det omgivende samfund, herunder f.eks. anvendelse af bæredygtigt foder.

Om Musholm A/S

Musholm A/S er en akvakultur virksomhed, som opdrætter, forarbejder og eks-

porterer ørreder og rogn til markeder primært i Fjernøsten og Europa. Produktion foregår på havbrug i Storebælt og dambrug i Jylland. Forarbejdning og administration på Reersø havn og i Korsør. Omsætningen er ca. 220 mio. kr. om året, og eksporten udgør ca. 85%. Udover Musholm Havbrug har 8 danske dambrug opnået ASC-certificering - og flere er på vej.

Kilde: Dansk Akvakultur

Friskere fisk direkte fra nettet...

DANSKE FISKEAUKTIONER^{AS}
THYBORØN • THORSMINDE • HVIDE SANDE



ASC:

Bæredygtigt fiskeopdræt

Organisationen blev grundlagt i 2010 af WWF (World Wide Fund) og IDH (Dutch Sustainable Trade Initiative). Aquaculture Stewardship Council (ASC) er en uafhængig og en non-profit organisation med global indflydelse. ASC har til formål at være verdens førende certificeringsordning for ansvarligt opdrættet fisk og skaldyr. ASC primære rolle er at styre de globale standarder for ansvarlig akvakultur, som er udviklet af WWF. ASC ønsker at sikre forbrugerne et miljøvenligt og socialt ansvarligt valg af opdrættede fiskeprodukter.

International standard

„ASC Chain of Custody“ er en international standard som blev lanceret i 2012. Standarden skal sikre, at ASC-mærket kun bliver anvendt på produkter, hvor fiskene kommer fra ASC certificerede farme. Virksomheder kan anvende ASC-mærket, hvis de er ASC certificerede og har en gyldig licensaftale med ASC. Dette giver forbrugere og fiskeforhandlere sikkerhed for, at de fisk som købes kan spores tilbage til farme, som lever op til ASC's standard for bæredygtige fiskefarme. Der er indtil nu kun få fiskearter, der er certificerede, men i løbet af de kommende år kommer flere fiskefarme og fiskearter til.

Alle led skal certificeres

Alle led i kæden fra „vand-til-tand“ skal certificeres. Farmene certificeres efter særskilt standard, men ASC

CoC er relevant for alle led efter fiskefarmen – lige fra handels-huse til restaurant.

Sporbarhed, adskillelse og leverandørstyring

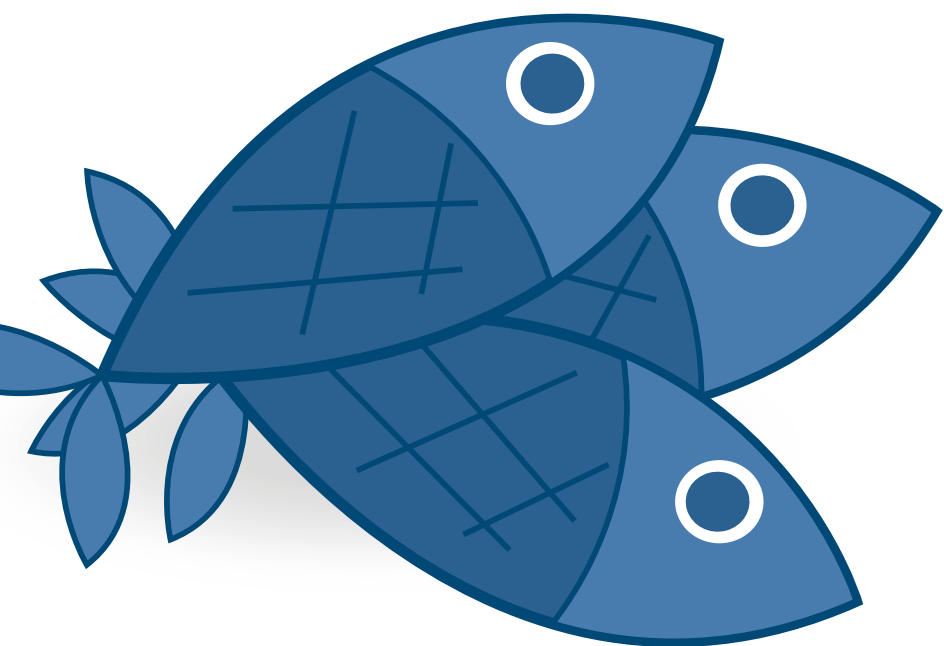
For at blive „ASC Chain of Custody“ certificeret, skal virksomheden bevise at kun fisk fra ASC certificerede farme anvendes. For eksempel, at certificerede fisk og ikke certificerede fisk holdes adskilt, og at certificerede fisk alle kan spores til leveringer af til en „Chain of Custody“ certificeret leverandør eller en certificeret farm. Alle virksomheder som har et ASC CoC certifikat får en unik kode, som skal være på certificerede produkter eller følgesedler, for at vise kunder og forbrugere, at de handler med en godkendt leverandør.

Kilde: ASC hjemmeside

GLOBAL ANERKENDELSE

ASC certificeringen er et globalt anerkendt, markedsorienteret program, der sigter mod at fremme meningsfulde forbedringer i akvakulturproduktionen på en troværdig og omkostningseffektiv måde, og som tilføjer reel værdi til producenter og købere af certificerede produkter.





SPORBARHED PÅ FISK

Der er stadig ikke en endelig løsning med hensyn til finansiering af SIF (Sporbarhed i Fiskerisektoren, red.), og dermed står det grundlag, som sporbarhed.dk bygger på, heller ikke klart. Flere fiskehandlere har stadig problemer med at kunne få data elektronisk, og nogle medlemmer oplever, at de slet ikke modtager de lovpligtige sporbarhedsdata.

Det er dog nu afklaret, at sporbarhedsdata *skal* gives elektronisk til og med detailedet. Det vil sige, at du som fiskehandler skal modtage dine sporbarhedsoplysninger elektronisk. Du må dog gerne videregive de oplysninger, som den endelige forbruger skal have, på f.eks. en plakat eller på et skilt i disken. Det kan forventes, at der går et stykke tid, inden Fødevarestyrelsen får eksekveret kravet om elektronisk sporbarhed ved grossisterne.

Fødevareafdelingen i sekretariatet (Danmarks Fiskehandlere, red.), opfordrer

til, at man kun modtager fisk med de lovpligtige sporbarhedsdata, da fiskehandleren ellers kan komme i klemme med lovgivningen. Kontrol af modtagne fisk skal omfatte tjek af, om de obligatoriske data medfølger. Ellers bør fiskehandleren nægte at modtage vare, ligesom han ikke vil modtage fisk, der på anden måde ikke er i orden. Hvis der er spørgsmål til dette, kan du kontakte fødevarekonsulent Kathrine Lehnkov Christensen (Danmarks Fiskehandlere).

Hvis du som fiskehandler ikke får de lovpligtige data, så opfordrer sekretariatet til, at du i første omgang tager kontakt til din leverandør, gerne skriftligt, så du har dokumentation, og beder om, at forholdet bliver bragt i orden. Hjælper dette ikke, er næste skridt for fiskehandleren at gøre Fødevarestyrelsen opmærksom på lovbruddet ved grossisten.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere

Butikken skal SKILTE med følgende oplysninger over for forbrugeren

Artens handelsbetegnelse, videnskabelige navn, produktionsmetode og fangst eller opdrætsområde, anvendt fiskereds-kabskategori, samt om produktet er optøet. Den enkelte butik må selv om, hvordan denne information formidles, det kan f.eks. være som slide show, skilte eller med mærkning på de enkelte produkter.

De ekstra mærkningsregler med fangstområde osv. gælder for

- levende fisk
- fisk, fersk, kølet eller frosset, evt. filet, evt. hakket
- fisk tørret, saltet eller i saltlage
- fisk røget, evt. kogt før eller under røgningen
- krebsdyr, evt. afskallede, levende, ferske, kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage
- krebsdyr med skal, kogt, evt. kølede, frosne, tørrede, saltede eller i saltlage
- bløddyr med eller uden skal, levende, ferske kølede frosne, tørrede, saltede eller i saltlage
- tang og andre alger

Dvs., I behøver ikke at oplyse de ekstra informationer for fisk/krebsdyr m.m. brugt som ingrediens fx marineret eller brugt i en fiskesalat.

Ud over de obligatoriske oplysninger der skal videregives til forbrugeren, skal fiskehandleren sikre sig at have modtaget følgende oplysninger i sine handelsdokumenter:

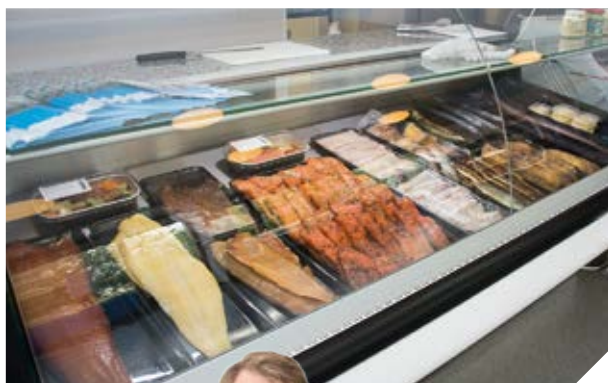
- partinummer
- fartøjets identifikationsnummer og navn.
- fangstdato
- mængde af hver art i kg, for laks antal stk.
- navn og adresse på leverandøren
- FAO alpha-3-kode for hver art.

Friske fisk hver dag...



Vi hjælper gerne med menuforslag, anretninger, buffeter og meget, meget mere til din næste fest.

Ring eller kom ind i forretningen og hør nærmere og få et GODT tilbud!



MØD BAK'S

FRISKE FISK &
DELIKATESSER PÅ

facebook



Åbningstider:
Mandag-torsdag
10.00-17.30
Fredag 10.00-19.00
Lørdag 9.30-13.30

baks@baks-fisk.dk
www.baks-fisk.dk



FRISKE FISK & DELIKATESSER

Sjællandsgade 55 - 9000 Aalborg - 98 13 50 00

Friske fisk • Delikatesser • Ovnklare retter • Vildt og pålæg fra Rævhede • Lækre anretninger

”Man har ikke smagt en rigtig rødspætte før man har smagt en **dagsfanget Skagerrak rødspætte**”

Dette var mottoet for DEBA SEAFOOD i Hirtshals da Dennis Bak første gang lancerede hans nye firma på havnen i Hirtshals. Han havde selv solgt fisk engros og til detail samt fra fiskebiler i det meste af Nordjylland. Problemet var blot at kvaliteten af de fisk hans leverandører tilbød ikke modsvarede hans kritiske sans. Derfor købte han i 2011, det daværende THORFISKS fabrik i Hirtshals og renoverede fabrikken for at sikre at han kunne få adgang til præcis den kvalitet han krævede.

Samtidigt blev fabrikken renoveret for at imødekomme fremtidens fødevarekrav og DEBA SEAFOOD har nu haft fødevare-

styrelsens ELITE-Smile fast siden 2012. Fabrikken blev indrettet med nye skærelinier, udelukkende til håndfiletering, for maskinskåret fisk var ikke vejen frem, mente han.

Der flåes, skæres og fileteres nu til over 100 kunder og dagligt leveres eller sendes der frisk fisk til kunder i hele Danmark.

Medarbejderstaben er vokset fra at være indehaver Dennis Bak og driftleder Charley Jørgensen til at være yderligere 4 skærere med speciale i håndfiletering, 2 pakkerimedarbejdere, 2 chauffører samt 1 bogholder.

Der vækstes 10-15% årligt og omsætningen forventes at runde 30 millioner i 2016.

DEBA SEAFOOD har speciale i håndskåret fisk og forarbejder i dag alt hvad der forefindes på Hirtshals Fiskeauktion. Dennis Bak er fast opkøber på Hirtshals Fiskeauktion. Hver morgen udvælger og opkøber han de fisk og den kvalitet som hans kunder efterspørger. Derudover opkøber Dennis Bak også fisk til andre grossister og fabrikker. Han er i dag blandt de største opkøbere af rødspætter i Hirtshals målt pr kg.



Sortimentet fra DEBA SEAFOOD er blandt andet: Rødspætte, ising, torsk, mørksej, lyssej, lange, havkat, havtaske, pighvar, slethvar, makrel, sild, jomfruhummer, kulmule, helleflynder, rødfisk, sorthummer.

Røget fisk såsom hele makrel, kryddermakrelfilet med forskellige krydderier, røget sildefilet, røget escolar, røget ho/kongeål, varmrøget laks fås i forskellige størrelser, sider, stykker og koldrøget laks laves i sider, skiveskåret, gravad og meget andet. Derudover produceres der fiskefars og laksefars hver dag udelukkende lavet af frisk kuller/torskefilet som ikke har været frosset.

For at imødekomme kundernes ønsker om diverse frosne fisk har DEBA SEAFOOD fået bygget deres egen fryser i forlængelse af kølerummet og herfra sælges mere end 400 forskellige typer af fisk, rejer, tun, blåhaj, sushirelaterede produkter og meget andet.




DEBASEAFOOD



Bæredygtig dansk nordsøtorsk er en realitet

Efter en målrettet indsats, ikke mindst fra fiskernes sides, lever fiskeriet af torsk i Nordsøen og Skagerrak nu op til de strenge MSC-krav for bæredygtigt fiskeri. - Vi er meget stolte af at være first-movere til at få torsken i Nordsøen og Skagerrak MSC certificeret. MSC certificering er guldstandarden for bæredygtighed inden for fiskeri, siger Sven-Erik Andersen, formand for Danmarks Fiskeriforenings Producent Organisation (DFPO). Bestanden af torsk i Nordsøen og Skagerrak har længe vakt bekymring hos fiskere, politikere og forskere. Bestanden har de seneste år været under pres, men en langsigtet genopretningsplan og fiskernes indsats har betydet at torsken har fået de bedst mulige vækstbetingelser og nu er på et sundt og acceptabelt niveau.

Også fremadrettet vil der være stor fokus på vækst og udviklingen generelt. - Torskebestanden er vokset støt over det sidste årti, og vores fiskere har lavet store ændringer i deres fiskerimønstre og indført mere og mere selektive redskaber, siger Svend-Erik Andersen. Et uafhængigt certificeringsorgan har

vurderet, at fiskeriet lever op til MSC's standard for bæredygtigt fiskeri. MSC anerkender fiskeriets indsats for at få bestanden tilbage på et sundt niveau.

- Branchen har gjort et enormt arbejde for at forbedre torskebestanden i Nordsøen, og det er på tide at forvaltningen og fiskeriet får den anerkendelse, de har fortjent for denne succeshistorie, siger Minna Epps, chef for Marine Stewardship Council i Skandinavien. Inden for de kommende år vil resultaterne og fiskeriet i Nordsøen

fortsat blive fulgt nøje, så det sikres, at udviklingen fastholdes og styrkes. -MSC certificeringen af Nordsøtorsken viser klart, at fiskebestanden bevæger sig i en positiv retning. Det er et meget ikonisk fiskeri, og vi er glade for at se, at det lever op til MSC's krav, og håber at fiskeriet vil

fortsætte sin rejse mod øget bæredygtighed gennem de betingelser, der er tilknyttet fiskeriet, udtaler Christoph Mathiesen, program manager, Fisheries and Aquaculture, WWF Danmark. Udviklingen er godt nyt for de danske forbrugere. En ny undersøgelse viser, at mange ser bæredygtigt fiskeri som en nødvendighed for at beskytte havene

samtidig med, at seks ud af ti mener, at vi skal spise mere bæredygtig fisk.

OM MSC

Marine Stewardship Council (MSC) er en international non-profit organisation. Vores vision er, at verdenshavene myldrer med liv, og fiskebestandene bevares for denne og fremtidige generationer. Vores miljømærke og certificeringsprogram anerkender og belønner bæredygtige fiskeripraksisser og hjælper til at skabe et mere bæredygtigt marked for fisk og skaldyr.

MSC miljømærket på et fisk- og skaldyrprodukt betyder, at:

- Det stammer fra et vildfangende fiskeri der er blevet certificeret af en uafhængig part imod MSCs forskningsbaserede standard for miljømæssigt bæredygtigt fiskeri.
- Det er fuldt sporbart til en bæredygtig kilde.

Mere end 280 fiskerier i over 35 lande er certificeret imod MSCs Standard. Disse fiskerier har en sammenlagt årlig produktion på næsten ni millioner tons, svarende til knap 10% af den årlige, globale fangst. Mere end 20.000 fiske- og skaldyrprodukter verden over bærer MSC miljømærket.



RAISED IN THE WILD.



HiddenFjord er verdens førende i opdræt af bæredygtig ultra-premium atlantehavslaks.

Utrættelig søgen efter måder at forbedre hvordan vi opdrætter og værner om HiddenFjord laks i naturen, er ikke en nem ting at gøre; men det er altid det rigtige at gøre.

For at sikre kvalitet fra start til slut, tilbyder vi udelukkende HiddenFjord ultra-premium atlantehavslaks gennem de mest velrenommerede forhandlere i verden. Derfor opfordres du at kontakte Angly A/S direkte for henvendelser om HiddenFjord laks.



HIDDENFJORD®
Raised in the Wild.



Venligst kontakt vores eneforhandler i Danmark

Angly A/S

Havnevej 11 • DK-3300 Frederiksværk • Tel +45 40308021 • morten@anglyas.com



Østers er en af de skaldyrsdelikatesser, som irerne gerne vil øge eksporten af

Fisk og skaldyr fra

AF PER AASKOV KARLSEN

Vest for Irland, i folkemunde også kaldet den grønne ø, finder man Atlanterhavet, som er verdens næststørste hav. Irlands naturlige ressourcer af fisk og skaldyr har fået landet til at satse på at udvikle salget af en lang række produkter til eksportmarkeder i primært Europa, men også til fjernere markeder. Fiskeindustrien i Irland omsætter for mere end 5 mia. kroner med en stærkt voksende trend. Målet er helt klart et ønske om at blive en spiller på verdensmarkedet inden for fisk og skaldyr. Mere end 11.000 ansatte i fiskeindustrien i Irland fordelt på knap 5.000 fiskere, knapt 2.000 i forbindelse med primært saltvandsdambrug (havbrug).

De irske farvande passer perfekt til opdræt, da vandgennemstrømningen og vandudskiftningen ofte er meget stor i de irske bugter. Den gode vandgennemstrømning sikrer, at vandet i og omkring havbrugene bliver udskiftet, opblandet og

iltet, så fiskene og skaldyrene hele tiden har gode vækstbetingelser. Gode vandforhold er en forudsætning for sunde fisk og er med til at sikre et kvalitets produkt.

Værdien af havbrug i Irland

Laks og ørreder fra Irland udgjorde som den største produktgruppe en salgsværdi på mere end 700 millioner kroner i 2015 med en vækst på over 50 % fra året før. Der er østersproduktion omkring hele den irske ø, men især i sydøstlige og i det nordvestlige findes de største opdrætssteder. Sammenholder man hele østersproduktionen, er det den næststørste produktion af fisk og skaldyr i Irland. Frankrig er det største enkeltmarked for østers, der aftager ca. 76 % af produktionen. På tredjepladsen kommer ferskvandsdambrug med aborre og ørred. Muslinger er fortsat et nicheprodukt med en total produktion på lidt over 10.000 ton pr. år og med en

vækst på 21 % fra 2014 til 2015. Selv om størstedelen af fisk og skaldyrsproduktionen sker på få varianter, kan Irland også byde på hummere, makrel, pigvar, kammuslinger og mange andre produkter. Tang er også blandt de produkter i Irland, som udover anvendelse til gødning og andre formål i industrien har fundet vej til de irske middagsborde.

Laks

Lakseprodukterne fra Irland kan opdeles i flere kategorier. Der findes både vildlaks samt økologiske og konventionelle, opdrættede laks. Opdræt af Atlanterhavslaks begyndte i 1974 i Killary Fjord tæt på byen Galway i det vestlige Irland. Opdrætsforholdene for laks i Irland er unikke, og ca. 95 % af opdrættet er certificeret økologiske fisk. Opdræt af fisk i havbrug foregår i store cirkulære net, der holdes flydende ved hjælp af flyderinge forankret til havbunden. Lakse-



Røgede lakseprodukter er en stor eksportvare i Irland. Her bliver røget laks udskåret og pakket på Connemara Smokehouse, Ballyconneely



Blåmuslingerne opdrættes på langliner. Killary Fjord Shelfish



Den irske natur i det vestlige Irland er spektakulær

Atlantterhavet

ne er kendt for deres unikke kvalitet og fyldt med omega 3 fedtsyrer og sælges over det meste verden. Selv om Irland eksporterer størstedelen af sine fiske- og skaldyrprodukter, sælges produkterne også i stigende omfang til hjemmemarkedet. Irerne arbejder ihærdigt på at tilbyde turisterne kulinariske oplevelser med fiskeprodukter på landets restauranter og hoteller, så turister, der besøger landet, får mulighed for at opleve landets kulinariske tilbud.

Opdræt af østers

Små østersfrø fra Frankrig lægges i poser med små masker og vendes ca. en gang om måneden i 3-4 år, førend de færdige østers endelig er klar til salg. I takt med, at østers vokser sig større, lægges de i større poser, hvor de kan vokse videre. Kun når der er ebbe i bugten, kan opdrætterne komme til østersposerne for at ryste poserne for at sikre,

at de enkelt østers får den klassiske dråbeform fyldt med østerskød. Østers er særligt rig på protein og indeholder 5 essentielle mineraler – jod, jern, selen, kobber og zinck. Østers fra Irland har forskellig smag helt afhængig af, hvilken bugt de kommer fra.

Opdræt af blåmuslinger

Muslinger dyrket på line vokser hurtigere og har et højere kødindhold end muslinger fra havbunden, fordi der er mere føde oppe i vandet end på bunden. Muslingeopdræt er mere skånsomt mod havbunden end fiskeriet, hvor havbunden påvirkes af de bundslæbende fiskeredskeer.

Atlantterhavsruten

„Tag en rute på Irlands vestkyst, som du både kan se og opleve, men også smage“, hedder det i turistbrochuren. Besøg familievirksomheder, som opdrætter fi-

skene og skaldyrene, og smag de frisk-fangede produkter. Connemara Smokehouse (røgede lakseprodukter), Croagh Patrick Seafood (østers), Killary Fjord Shelfish (muslinger og østers) er nogle af de virksomheder, som irerne foreslår, at man besøger på turen fra fx nord for Westport over Cliffden til Galway.

NØGLEEKSPORT-MARKEDER

VÆRDI 2014

Frankrig	€ 117 million
Storbritannien	€ 65 million
Spanien	€ 57 million
Nigeria	€ 53 million
Italien	€ 26 million
Kina (incl. Hong Kong)	€ 25 million
Tyskland	€ 19 million
Rusland	€ 19 million

Obligatoriske krav til mærkning af fødevarer, som fremstilles og pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning

Der er krav om fuld mærkning af færdigpakkede varer, der sælges under 1/3-reglen til andre butikker, restauranter m.v. Salg under 1/3-reglen er undtaget for kravet om næringsdeklarationer. Der er færre krav til de fødevarer, som fremstilles, pakkes og udbydes til salg i samme detailforretning i længere tid end en normal salgsdag. Der kræves mærkning med alle de obligatoriske oplysninger, udtagen ingrediensliste. Dog skal allergener oplyses på forespørgsel fra kunden. Dette skal som minimum fremgå af et skilt eller tilsvarende.

1. Synlighed

Mærkningen skal være synlig, let at læse og må ikke kunne slettes. Højden af x er mindst 1,2 mm. Fx calibri 9.

2. Varens navn

Alle fødevarer skal have et beskrivende navn – en varebetegnelse – fx fiskefars eller krebsesalat. Ikke olesfars, men gerne Oles fiskefars.

3. Nettoindhold

„Nettoindhold“ er indhold af fødevare uden emballage. Hvis virksomheden ikke kan veje hver enkelt vare, kan der benyttes en minimums angivelse, eller benyttes et gennemsnitsprincip, der dog har meget faste rammer for den negative afvigelse (se vejledningen 11.8)

4. Allergener - ved salg over disk

Kunden skal kunne få oplysningerne. Man kan oplyse om denne mulighed på flere måder. Fx ved et skilt med teksten: „Oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til personalet“, eller man kan have et opslag eller en mappe, der angiver

alle produkters indhold af allergener. Et skilt ved varen i disken er også OK.

5. Opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Hvis holdbarheden er afhængig af opbevaringsforhold, skal det stå på emballagen. Fx „tørt og ikke for varmt“ – „opbevares i køleskab efter åbning“ – „opbevares ved max + 5 grader“. Mærkningen skal også omfatte en brugsanvisning, hvis en

udeladelse heraf vil kunne indebære, at den pågældende fødevare ikke kan anvendes på den rette måde.

6. Holdbarhed – „sidste anvendelsesdato“

„Sidste anvendelsesdato“ med evt. opbevaringsforskrifter bruges fx på let fordærvelige fødevarer eller varer med risiko for vækst af fx Listeria, hvis sidste anvendelsesdato overskrides.

EKSEMPLER PÅ KORT OG FULD MÆRKNING

Hvis varen pakkes ind under salget eller samme dag i butikken, gives alle oplysningerne på forespørgsel. HUSK skilt e.l.:

KORT MÆRKNING

En krebsesalat pakket og udbudt til salg i butikken i længere tid end en normal arbejdsdag. Den indeholder allergenet krebsdyr. Oplysningerne om allergener og andre ingredienser gives på forespørgsel fra kunden. Skriftstørrelse: Her med 1,2 mm høje små bogstaver som a, c, e, m, n osv.

FULD MÆRKNING

Almindelig fiskefars med fremhævet allergen. Ingredienser efter faldende vægt. Tilsætningsstoffer skal altid nævnes med formål foran. Fx konserveringsmiddel eller farvestof.

Fiskefars, hvor laks er fremhævet i varebetegnelsen. Derfor skal man mundtligt kunne oplyse det reelle indhold af laks. Ved mærkning skal den forholdsmæssige mængde af laks fremgå (kaldes QUID-mærkning). Normalt angives indholdet i procent. Øvrige ingredienser kan angives efter vægt i faldende orden. Man skal skrive tilsætningsstofgruppen, her konserveringsmiddel, før tilsætningsstofferne. Frivilligt om man skriver navnet eller E-nr.

Krebsesalat

Nettovægt: 150 g.

Opbevaring: ved max 5°C

Bedst før: 01.04.2015

Produceret af Fisker DSM, Poppelvej, Odense

Fiskefars

Nettovægt: Mindst 150 g.

Ingredienser: Fiskefilet, mælk, mel, æg, salt, konserveringsmiddel E250

Opbevaring: 2°C

Mindst holdbar til: 02.04.2015 hakket 01.04.2015 kl 17

Produceret af Slagter DSM, Poppelvej, Odense

Laksefiskefars

Nettovægt: 150 g.

Ingredienser: Til 100 g fars er brugt 40% laks, mælk, mel, æg, krydderier, salt. Konserveringsmiddel: E202, E211

Opbevaring: 2°C

Mindst holdbar til: 02.12.2014, hakket 01.12.2014 kl 17

Produceret i Odense for www.fiskehandlerne.dk

7. Holdbarhed – „bedst før“

Datoen „bedst før“ skal vise, hvor længe varen har samme kvalitet under de angivne opbevaringsbetingelser. Varen kan sælges og bruges efter „bedst før“. Kvaliteten kan med tiden blive ringere efter bedst før, men den må ikke kunne udgøre en fødevarerikkerheds-mæssig risiko.

8. Ansvar for varen – producentens navn

Ansvarlig for varen skal være så præcis, at man altid kan finde producenten. Navn og adresse på butikken og evt. www-adresse må ikke kunne forveksles. „Fiskeren på Torvet“ dur derfor ikke uden by, navn, telefon e.l.

9 Oprindelsesmærkning – obligatorisk

Der er krav om oplysning af oprindelse (i følge særlige mærkningsordninger eller handelsnormer) for fisk herunder fangst område og fangstredskab.

10. Ingrediensliste – er kun et krav på varer, der færdigpakkes til salg i en anden detailvirksomhed

Første ord kan være „Ingredienser“ eller „Ingrediensliste“, som ikke må forkortes. Ingredienserne skal stå efter faldende vægt. Mængde eller procent af det anvendte indhold (før evt. opvarmning og tørring) skal angives for en væsentlig ingrediens i produktet fx krebsdyr i en krebs-salat. Se eksempler, branchekode og øvrige mærkningsregler.

11. Allergener – færdigpakkede varer

Allergener skal fremhæves i ingredienslisten med anden skrift, fx BLOK-BOGSTAVER. Allergener må ikke længere skrives samlet til sidst. Allergenerne er: Gluten (korn), krebsdyr, bløddyr, æg, fisk, jordnødder, soja, mælk, nødder, selleri, sennep, sesamfrø, lupin, svovldioxid og sulfitter. Husk overførte al-

lergener fx sulfitter fra vin. Allergener angives præcist, fx skrives OST i stedet for mælk, REJER i stedet for krebsdyr osv.

12. Markedsføring og mærkning af fisk

I butikken skal skiltes med følgende specifikt for fisk: artens handelsbetegnelse, videnskabelige navn, produktionsmetode og fangst eller opdrætsområde, anvendt fiskeresskabskategori, samt om produktet er optøet. Den enkelte butik må selv om, hvordan denne information formidles, det kan f.eks. være som slide show, skilte eller med mærkning på de enkelte produkter.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere



Din professionelle partner for seafood fra hele verden

Altid mere end 300 forskellige varer på lager:

- Råvarer til rygning
- Færdige røgvarer
- Hele fisk og fiskefilet
- Panerede produkter
- Rejer og skaldyr
- Syrnede og marinerede sild
- og meget mere



Dan Lachs GmbH · Lise-Meitner-Str. 16 · D-24223 Schwentinental
Tel. 20344454 · hgp@danlachs.de · www.danlachs.com

**Vi leverer fra
100 kg blandede
varer!**



AF CLAUS SCHØN POULSEN CSP@TEKNOLOGISK.DK ENERGI & KLIMA, TEKNOLOGISK INSTITUT OG MARI ANN TØRNGREN MATN@TEKNOLOGISK.DK DMRI, TEKNOLOGISK INSTITUT

Udfasning af kølemidler

Har du tjek på køleanlægget, eller bliver din virksomhed ramt af kølemiddeludfasningen?

Udfasningen af kølemidler med stort drivhuspotentiale - de såkaldte HFC kølemidler - er i fuld gang i EU. Udfasningen løber frem mod 2050, hvor hovedparten af gasserne skal være erstattet af naturlige kølemidler eller HFO kølemidler, som er et kemisk fremstillet kølemiddel med lavere drivhuspotentiale end HFC'erne. Mange virksomheder vil allerede nu være berørt af udfasningen, idet der løbende indføres nye regler og krav, og fordi service ikke længere er en mulighed på ældre anlæg med nogle bestemte kølemiddeltyper.

Rettidig omhu ved ældre anlæg

Er kølemidlet i dit anlæg omfattet af udfasningen, må anlægget ikke længere serviceres. Det betyder, at hvis anlægget mangler kølemiddel, så skal hele anlægget udskiftes. Og bryder anlægget ned, hvad så? Nedbrud er især kritisk,

hvis produktionen afhænger af anlægget, idet man ikke kan producere, mens anlægget udskiftes. Det har således alvorlige konsekvenser, hvis man ikke allerede på forhånd har truffet de rigtige beslutninger.

Energibesparelser

Ved at skifte til et nyt og miljøvenligt anlæg, som enten bruger naturlige kølemidler eller de såkaldte HFO kølemidler, kan man sikre sig, at anlægget bidrager med energibesparelser. I mange tilfælde er der mulighed for at få et energispare-tilskud fra et energiselskab.

Hvad skal jeg gøre og hvorfor allerede nu?

Der er mange gode grunde til allerede nu at vurdere sit køleanlæg og træffe beslutning om, hvorvidt anlægget skal udskiftes i stedet for renoveres. Ved allerede nu at tage stilling til sit anlæg, kan

man være på forkant med lovgivningen og undgå forhastede her-og-nu beslutninger.

Hjælp til at træffe den rigtige beslutning

Baseret på de strenge krav, som køleanlæg er underlagt med hensyn til valg af kølemiddel, og det faktum, at energi spiller en stadig større rolle konkurrencemæssigt, har en række brancheforeninger og Teknologisk Institut i samarbejde udarbejdet guiden „Køleanlæg med reduceret miljøbelastning, en god forretning for dig og et plus for miljøet“ med støtte fra Miljøstyrelsen og Forsknings- og Innovationsstyrelsen. Guiden hjælper anlægsejere til at træffe gode beslutninger, når der skal investeres i et fremtidssikret, miljøvenligt køleanlæg, som foruden køling også skal give en økonomisk fordel. Hvis du vil vide mere, er du velkommen til at kontakte Teknologisk Institut.

Danskerne er vilde med økologi, fisk og skaldyr

Næsten halvdelen af danskerne (47%) prøver at inkludere økologisk kost og indkøb i deres hverdag. Dette er det andet højeste antal i Norden, kun overgået af svenskerne, hvoraf mere end halvdelen (57%) prøver at købe og leve økologisk. Også Sundhedsstyrelsens kostråd om mere fisk lader det til, at danskerne har taget til sig. Næsten hver anden dansker (44%) forsøger at inkludere fisk og skaldyr i deres kost. Det viser en undersøgelse om fødevareretrends fra Nielsen. Undersøgelsen er foretaget blandt 30.000 personer i over 60 lande, herunder er der 501 danske respondenter.

Tilfredse med niveauet af økologi

Man kunne fristes til at tænke, at danskernes iver efter økologi ville resultere i, at flere ville efterspørge mere økologi, men noget tyder på, at danskere er tilfredse med niveauet af økologi på de danske butikshylder. Kun 15% af danskere ville nemlig ønske, at de fandt mere økologi på hylderne, når de bevæger sig rundt i detail Danmark.

Danskernes ønske om økologi kan også afspejles i butikkerne's markedsføring. Det fortæller Rasmus Sarauw-Nielsen, der er Retail Analytics Nordic Leader hos Nielsen:

- Økologi er nu blevet så udbredt blandt danskerne, at det er blevet et konkurrenceparameter for supermarkederne og discountbutikkerne. Dette har medført en

øget markedsføring af det økologiske sortiment på tværs af detailhandlen, hvilket igen har været med til at accelerere det økologiske forbrug. Så der er på mange måder tale om en forstærkende økologisk spiral, siger Rasmus Sarauw-Nielsen.

Hvor de økologiske produkter er i høj kurs, er industrielt fremstillede ingredienser mindre populære. Hver tredje (34%) ønsker, at der var flere produkter uden kunstige farvestoffer. Denne tendens er også udslagsgivende i forhold til, hvilke fødevarerindhold danskerne undgår. I top 5 over ingredienser som danskerne gerne går uden om, finder vi udelukkende industrielt fremstillede ingredienser, og mere end hver anden dansker forsøger at undgå antibiotika/hormoner (56%) og genmodificerede produkter (45%) i deres kost.

Top 5 over ingredienser, som danskerne forsøger at inkludere i deres kost

- Økologiske varer (47%)
- Fisk og skaldyr (44%)
- Umættede fedtsyrer (42%)
- Fjerkræ (41%)
- Bøf og andet rødt kød (33%)

Top 5 over ingredienser, som danskerne forsøger at undgå i deres kost

- Antibiotika/hormoner i animalske produkter (56%)
- Genetiske modificeret organismer (45%)
- Kunstige farvestoffer (47%)
- Kunstige smagsstoffer (42%)
- Kunstige konserveringsmidler (41%)

Kilde: Nielsen



LØN MED ET MENNESKELIGT ANSIGT

SPAR TID OG PENGE

Du får gratis personlig support og et enkelt lønsystem, der giver dig tid til at fokusere på din forretning i hverdagen.

NEM LØN OG GRATIS SUPPORT:
PROLOEN.DK/SERVICES

PROLØN
vi bliver glade, når du ringer

Madværkstedet – ny fødevaremesse i København

En ny og anderledes fagmesse ser dagens lys, når Madværkstedet afholdes 21. og 22. marts 2017, skriver arrangørerne i en meddelelse. Messen supplerer Nordens største fødevaremesse Foodexpo og arrangeres i København af MCH efter ønske fra både brancheforening og udstillere. Madværkstedet er fødevarerleverandørernes nyudviklede fagmesse, der fra 2017 og i ulige år vil supplere Nordens største fødevaremesse Foodexpo. Messen bliver et levende værksted, der stiller helt skarpt på føde- og drikkevarer og byder på viden, inspiration og workshops. Madværkstedet er udviklet i et tæt samarbejde mellem brancheforeningen Dagligvarerleverandørerne, en gruppe af food-udstillere og MCH Messecenter Herning.

En af de begejstrede samarbejdspartnere, som står bag Madværkstedet, er Niels Jensen, direktør for brancheforeningen Dagligvarerleverandørerne. - Vi glæder os rigtig meget til at deltage i Madværkstedet. Det bliver en helt anderledes messe end tidligere set. Jeg forventer stor opbakning fra foreningens medlemmer, da jeg ved, at efterspørgslen efter en messe af denne slags er stor, siger direktøren.



Også hos Arla Foods er man begejstret for den nye messe: - Madværkstedet bliver en superinteressant platform til præsentation af nye produkter, dele inspiration til madlavning og møde kunderne. Der skal ikke herske tvivl om, at vi er meget tilfredse med Foodexpo i Herning, og med Madværkstedet får vi mulighed for at komme tættere på vore kunder, siger Søren Olsen, vicepræsident med ansvar for salg i Danmark for Arla Foods.

Madværkstedet skal finde sted hvert andet år og afholdes i en stilren torvehal hos Lokomotivværkstedet, som ligger centralt placeret i København. MCH arrangerer i forvejen Foodexpo, som afholdes i Herning på lige årstal. - Vi glæder os over branchens ønske om en ny messe og vil gøre os umage for at leve op til den tillid, som vi er blevet vist, siger Georg Sørensen, administrerende direktør i MCH A/S. Han roser branchens store engagement i den nye fagmesse, der finder sted i København. - Madværkstedet kommer til at leve op til sit navn, for sammen har vi udviklet en event med sin egen, unikke stil: et stort inspirerende madværksted, hvor de besøgende kan få et dybere kendskab til produkterne og nye ideer til anvendelsesmuligheder. Madværkstedet finder første gang sted den 21. til 22. marts 2017 i Lokomotivværkstedet i København.

WestMarket bliver et nyt fødevaremarked på Vesterbro

Vesterbro er Københavns hippe bydel. Klemte inde mellem Frederiksberg, København og Valby udvikler Vesterbro sig med gallerier, designerbutikker, restauranter og innovationsmiljøer. Bydelen har aldrig været mere populær, hedder det i prospektet for det nye madmarked. WestMarket bliver et fødevaremarked med plads til det hele. Specialbutikker med friske fødevarer, cafeer, pop-up restauranter og udskænkingssteder. Det er her, københavnernes i fremtiden skal kombinere madindkøb, madoplevelser og sociale aktiviteter. Derfor lægges der op til at WestMarket skal tiltrække forretninger med et skarpt og nutidigt

koncept med en idé, der appellerer til byens indbyggere. For dem er kvalitet, bekvemmelighed og nærhed i fokus, når det handler om mad og madoplevelser. Foodies er ikke længere et smalt segment, der nærder med gastronomi, terroir og smagen af økologi. Foodiekulturen er blevet en folkebevægelse med de fleste af os som aktive, begejstrede og handlekraftige medlemmer. WestMarket er en moderne, overdækket markedsplads med plads til 60-80 stadeholdere og fælles arealer i passagen mellem Vesterbrogade og Matthæusgade. Som stadeholder får man mange kunder på Vesterbro. Inden for en kilometers penge

bor der 62.000 mennesker. Det er stort set lige så mange, som der bor i Helsingør kommune. Der bliver 60-80 stadeholdere fra 10 til 67 m².

Kilde: WestMarket prospekt



Udsætning af babyål skal hjælpe truet ålebestand

Fiskere og opdrættere udsætter halvanden million glasål, der skal hjælpe kriseramt bestand af ål på fode igen. Den slanke og aflange ålefisk er blevet et særsyn i søer, åer og have de senere år. Men et samarbejde mellem DTU Aqua, danske lystfiskere og åleopdrættere skal forsøge at række den truede fiskeart en hjælpende hånd. I begyndelsen af juni blev der udsat halvanden million glasål i danske søer, åer og kystområder. - Vi ved ikke med sikkerhed, om udsætningerne virker, men vi har en forventning om, at de udsatte ål vokser op og svømmer til gydeområderne i Sargassohavet og derved er med til at ophjælpe bestanden, siger Michael Ingemann Pedersen, der er videnskabelig medarbejder ved DTU Aqua.

Udsætningen af åleynglen, der kommer fra Sydeuropa, sker som led i en forvaltningsplan, der siden 2009 har været gældende for den truede ål. Og ålen er i krise. Det skønnes, at mængden af åleyngel de seneste 25 år er faldet med hele 90 procent, og eksperterne ved ikke helt hvorfor. - Vi ved ikke præcis, hvad årsagen til tilbagegangen er. Men vi har en god formodning om, at landbrug og industri gennem årtier har ændret vandmiljøet, så mængden af opvækstområder for ålen er blevet reduceret, siger Michael Ingemann Pedersen. Når åleynglen flyttes fra Sydeuropa til udsætning i Danmark, er det ud fra en tankegang om, at ynglen har bedre overlevelsesmuligheder her. - Filosofien bag åleudsætningerne er at flytte ål fra områder med relativ stor tæthed til områder med væsentlig mindre tæthed. På den måde bliver chancen for overlevelse større, siger åleopdrætter Morten Lauritzen fra et af de medvirkende dambrug, Jupiter Ål på Møn. Det er ikke kun baggrunden for ålens tilbagegang, der volder eksperterne hovedbrud. Det gør ålens lange rejse til Sargassohavet også. Det eneste sted på kloden, hvor

ålen vil gyde, er Sargassohavet, der ligger syd for Bermuda-øerne - 6000 kilometer fra ålens levesteder i søer, åer og kystområder i Europa.

Spørgsmål: Hvorfor er det så vigtigt at bevare ålen? - Ålen har jo været en stor ressource. Det har været den økonomisk tredje mest vigtige fisk for dansk fiskeri, og så har vi jo en stor tradition med at spise ål. - Hvis vi fisker den helt ned, så er det ikke sikkert, den kommer igen. Så det gælder om at prøve at regulere fiskeriet og de ting, der gør, at den går tilbage, siger Michael Ingemann Pedersen.

Kilde: Fødevarerwatch

Stort potentiale i muslinger og tang

Der er et kæmpe økonomisk og miljømæssigt potentiale ved at øge produktionen og udnyttelsen af muslinger og tang, skriver Landbrug & Fødevarer. En øget produktion af muslinger vil fx både kunne fjerne kvælstof og producere foderprotein, mens udnyttelse af tang vil bidrage til nye højværdiprodukter inden for farma og ernæring. Det Nationale Bioøkonomipanel anbefaler, at staten udpeger områder til opdræt af muslinger og tang og, at forskning og udvikling på området intensiveres. - Jeg er rigtig glad for Panelets anbefalinger. Vi har som organisation selv siddet meget aktivt med i arbejdet og været med til at skabe fokus på den blå biomasses potentialer for vores medlemmer, arbejdspladser og miljøet. Jeg har naturligvis haft særligt fokus på, at vores landmænd ikke kommer til at gøde mere uden negativ indvirkning på vandmiljøet og samtidig skaber nye arbejdspladser. Jeg er derfor glad for, at repræsentanter fra både virksomheder, grønne NGO'er og forskere også kan se fornuften i Landbrug & Fødevarers synspunkter på området, siger Lars Hvidtfeldt, viceformand for Landbrug & Fødevarer.

Nordmænd får grønt lys til verdens største lakseopdræt på land

Et norsk selskab har fået lov til at bygge, hvad der betegnes som verdens

største landanlæg til opdræt af laks, i hjemlandet. Der investeres flere milliarder kroner i projektet, som skal være produktionsklart indenfor få år. Om få år vil et norsk fiskeselskab kunne bryste sig af at råde over verdens største landanlæg til opdræt af laks. Det står klart efter, at selskabet Nekst AS har fået myndighedernes velsignelse til et nyt, storstilet milliardprojekt. De to partnere Kjell Audun Aasen og Martin Ramsadal i Nekst AS har således fået grønt lys fra både de norske kystmyndigheder, Kystverket, og fødevarermyndigheder, Mattilsynet, til sit ambitiøse projekt, som skal munde ud i et opdrætsanlæg på størrelse med 12 fodboldbaner ud for byen Florø, der ligger et par hundrede kilometer nord for Bergen i det sydlige Norge. Man vil nu hurtigst muligt gå i gang med opførelsen af landanlægget, der skal stå klar til produktion i 2019 og kunne producere omkring 20.000 ton laksesmolt årligt. Smolt er en betegnelse som dækker over fisk, der er klar til at blive sat ud i havet efter at være blevet opdrættet i ferskvand. Nekst vil spytte i mellem 2 og 2,5 mia. norske kroner, svarende til op mod 2 mia. danske kr., i projektet, som Kjell Audun Aasen over for E24 kalder „en langsigtet, industriel og holdbar løsning for den norske opdrætsindustri“. Man forventer samtidig at skabe 30 nye arbejdspladser i området.

Kilde: Fødevarerwatch





Fiskebranchen vil have, at vi spiser danskfanget fisk

Nu starter Fiskebranchens kampagne „Spis fisk i sæsonen“, der er fiskehandlernes opfordring og høflige henstilling til de danske forbrugere om at spise efterårets vildtfangede fisk. I den kommende periode lander danske fiskere deres fangster af torsk, kuller, rødspætte, ising, kulmule, mørksej, jomfruhummer og blåmusling i allerfineste og højeste kvalitet og det endda i rigelige mængder.

Danskerne foretrækker fisk fra danske fiskere

58% af de danske forbrugere foretrækker fisk, fanget af danske fiskere. Og 59% af de danske forbrugere mener, at den danske fiskebranche tilbyder sunde fisk af meget høj kvalitet. Så det er godt at kunne markedsføre fisk, der bærer „Dansk Fisk“ mærket. Et mærke, der garanterer, at den fisk, som forbrugeren har købt, er fanget af danske fiskere. Forbrugeren huskes samtidig på Fødevarestyrelsens anbefalinger om at spise fisk mindst to gange om ugen og gerne mindst 350 gram. Kampag-

Opskrift fra kampagnen: „Spis fisk i sæson“:

BAGT VESTERHAVSTORSK MED MANDEL-PERSILLETOPPING

Det skal du bruge

500 g Vesterhavstorsk i filet
50 g mandler
¼ bundt persille
1-2 fed hvidløg
2 skiver ristet brød / 2 spsk rasp
1 citron usprøjtet
2 spsk olivenolie
Salt og peber

1. Hak mandler, persille, hvidløg og brød groft.
2. Riv skallen på citronen på den fine side af rivejernet.
3. Vend det hele sammen med olivenolie og saften fra citronen.
4. Skær fisken i 4 stykker og fordel persilletoppingen på fileterne. Bag i forvarmet ovn på 210 grader i ca. 3-4 minutter, indtil de er gyldne.

Servér med salat mm.

Andet egnet fisk: mørksej, kuller og kulmule.

nen gennemføres af Fiskebranchen med støtte fra Den Europæiske Hav- og Fiskerifond og Miljø- og Fødevarerministeriet.

6 nemme fiskeretter til den „kolde tid“

Fiskebranchen har udgivet en folder med 6 nye retter til den „kolde tid“. Her findes opskrifter på bagt vesterhavstorsk, fish'n'chips med kuller, rødspætteruller med kartoffelpuré m.m.

Kilde: Fiskebranchen/ FiskerForum.dk



Velkommen til **NYE MEDLEMMER** af Danmarks Fiskehandlere

Der kommer løbende nye medlemmer til brancheorganisationen, og vi kan denne gang byde velkommen til følgende:

Fish'n Go v/ Valbyvej 69 E, 4200 Slagelse

Kuberts Fisk (butik 2), Støden 5, 4000 Roskilde

HM 800 Jammerbugt (butik 2), Havnegade 52, 1058 København K

Flemmings Fisk - Fiske bil (butik 2), Sandkærvej 2, 3630 Jægerspris

Kutterfisk Spodsbjerg v/ Klaus Filip Nielsen,
Spodsbjergvej 218 A, 5900 Rudkøbing



Bestil
dine
tryksager
online

Digitaltryk Odense
www.digitaltrykodense.dk

Bliv synlig
med en annonce
i Fiskehandleren

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

**DANMARKS
FISKEHANDLERE**

Poppelvej 83
5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
Tlf. 35 37 20 23

Sekretariatet for Danmarks
Fiskehandlere har åbent:
Mandag-torsdag kl. 9-16
Fredag 10-13

www.fiskehandlerne.dk

Fødevaredanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00 · Info@foedevaredanmark.dk

Organisationskonsulent
Lene Høxbro Larsen
Tlf.: 50 89 55 12 · lhl@fvdanmark.dk

 foedevaredanmark.dk

 foedevare.dk

**LÆS OGSÅ
FØDEVAREMAGASINET**

Pris for 11
udgivelser pr. år

kr. 675,-
Indland ex. moms

kr. 950,-
Udland ex. moms

**TEGN ABONNEMENT
PÅ FØDEVAREMAGASINET**

post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk

Vi præsenterer:

Nye, smarte butiksvægte

Digi SM-5500 PC-vægt

SM-5500 Alpha er den nye generation af PC-vægte, der gør det lettere at ekspedere kunden og samtidig skabe mersalg.

- Stort 12,1" kundedisplay til flotte reklamer
- Brugervenlig, visuel betjening
- Linerless etiket-print
- Smart kø-system skaber mersalg
- Hurtigere ekspedition

Digi SM-5100 Butiksvægt

SM-5100 er en brugervenlig, kompakt butiksvægt, der vejer og printer etiket og bon, så kunderne kan ekspederes i en fart.

- Brugervenlig, hurtig betjening
- Prisstærk veje/print-løsning
- Stort, justerbart display
- Nemt etikerulleskift
- Kompakt design

Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

DS-781 og DS-782 er kompakte pris-udregningsvægte til brug i både butik og salgsvogn.

- Ultra-let, flytbar model
- Økonomisk batteridrift
- Brugervenlig
- Tydeligt display



Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fiskehandleren
c/o Grafisk Produktion Odense
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ

scanvaegt
systems

Stærmosegårdsvej 2 • 5230 Odense M • Tlf. 6591 6000
info@scanvaegt.dk • detail.scanvaegt.dk